

Art. 3º Opinar favoravelmente e submeter à deliberação do Presidente da República a qualificação, no âmbito do PPI, para apoio ao licenciamento ambiental, o empreendimento do setor de transporte rodoviário Rodovia Federal BR-135/MG, no trecho compreendido entre Manga/MG - Itacarambi/MG.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

ONYX DORNELLES LORENZONI  
Ministro de Estado Chefe da Casa Civil  
da Presidência da República

MARTHA SEILLIER  
Secretária Especial do Programa de Parcerias  
de Investimentos da Casa Civil da Presidência da República

## CASA CIVIL

### INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO DIRETORIA DE AUDITORIA, FISCALIZAÇÃO E NORMALIZAÇÃO

#### DESPACHOS

DEFIRO o credenciamento da AR PDA CERTIFICADORA; Processo nº 00100.005160/2019-35.

DEFIRO o credenciamento da AR L&A SERVICOS ADMINISTRATIVOS LTDA; Processo nº 00100.006882/2019-15.

DEFIRO o credenciamento da AR INDIGO; Processo nº 00100.006930/2019-67.

DEFIRO o credenciamento da AR REDE CRED AUTO SERVICOS LTDA; Processo nº 00100.006889/2019-29.

DEFIRO o credenciamento da AR ARTCERT CERTIFICACAO DIGITAL; Processo nº 00100.006903/2019-94.

ÂNGELA MARIA DE OLIVEIRA  
Diretora

## Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

### GABINETE DA MINISTRA

#### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 64, DE 10 DEZEMBRO DE 2019

Declara revogação, para fins do disposto no art. 9º do Decreto nº 9.759, de 11 de abril de 2019, de atos normativos.

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições previstas no art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no art. 9º do Decreto 9.759, de 11 de abril de 2019, e o que consta do Processo nº 21000.022084/2019-21, resolve:

Art. 1º Declarar a revogação:

- I - da Instrução Normativa nº 13, de 17 de maio de 2012;
- II - da Instrução Normativa nº 47, de 24 de setembro de 2013;
- III - da Instrução Normativa nº 35, de 27 de outubro de 2015;
- IV - da Instrução Normativa nº 34, de 25 de agosto de 2016;
- V - da Instrução Normativa nº 43, de 13 de agosto de 2018;
- VI - da Portaria nº 95, de 24 de agosto de 2016;
- VII - da Portaria nº 1.361, de 16 de junho de 2017;
- VIII - da Portaria nº 637, de 23 de abril de 2018;
- IX - da Portaria nº 63, de 14 de maio de 2018;
- X - da Portaria nº 108, de 3 de outubro de 2018.

Art. 2º As atribuições dos órgãos colegiados criados pelas instruções normativas e instituídas pelas portarias constantes no art. 1º ficam transferidas aos órgãos responsáveis.

Parágrafo único. Considera-se órgão responsável o Departamento de Sanidade Vegetal e Insumos Agrícolas, que exerce a função de coordenação do colegiado.

Art. 3º Os colegiados abrangidos por esta Instrução Normativa são aqueles listados no Anexo.

Art. 4º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

TEREZA CRISTINA CORRÊA DA COSTA DIAS

#### ANEXO

##### Lista dos Colegiados

Grupo Nacional de Emergência Fitossanitária para a *Moniliophthora roleri*  
Grupo Nacional de Emergência Fitossanitária para o *Candidatus Phytoplasma palmae*  
Grupo Nacional de Emergência Fitossanitária para a *Cydia pomonella*  
Grupo Nacional de Emergência Fitossanitária para a *Erwinia amylovora*  
Grupo Nacional de Emergência Fitossanitária para o *Fusarium oxysporum* f.sp. cubense raça 4 tropical

#### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 65, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2019

Estabelece os padrões de identidade e qualidade para os produtos de cervejaria.

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no art. 130, do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, no Termo de Acordo homologado pelo Juízo da 4ª Vara Federal da Seção Judiciária do Estado de Goiás nos autos da Ação Civil Pública nº 23733-44.2016.4.01.3500 e o que consta dos Processos nº 21000.008696/2012-34 e 21000.040233/2017-71, resolve:

Art. 1º Estabelecer os padrões de identidade e qualidade para produtos de cervejaria, bem como os respectivos parâmetros analíticos, na forma desta Instrução Normativa e seu anexo.

##### CAPÍTULO I

##### DAS DEFINIÇÕES

Art. 2º Conforme definido no art. 36, do Decreto nº 6.871, de 2009, cerveja é a bebida resultante da fermentação, a partir da levedura cervejeira, do mosto de cevada malteada ou de extrato de malte, submetido previamente a um processo de cocção adicionado de lúpulo ou extrato de lúpulo, hipótese em que uma parte da cevada malteada ou do extrato de malte poderá ser substituída parcialmente por adjunto cervejeiro.

§ 1º A expressão "cerveja gruit" é permitida apenas para a cerveja na qual o lúpulo é totalmente substituído por outras ervas, aprovadas para consumo humano como alimento por órgão competente, observadas as demais disposições deste regulamento.

§ 2º A expressão "cerveja sem glúten" é permitida apenas para a cerveja elaborada com cereais não fornecedores de glúten, ou que contenha teor de glúten abaixo do estabelecido em regulamento técnico específico, observadas as demais disposições deste regulamento.

§ 3º A expressão "cerveja de múltipla fermentação" é permitida apenas para a cerveja que passe por outra fermentação, seja na garrafa, em tanques, ou em ambos.

§ 4º A expressão "cerveja light" é permitida apenas para a cerveja cujo valor energético apresente teor máximo de 35 kcal/100 mL.

§ 5º A expressão "chopp" ou "chope" é permitida apenas para a cerveja que não seja submetida a processo de pasteurização, tampouco a outros tratamentos térmicos similares ou equivalentes.

§ 6º A expressão "cerveja Malzbier" é permitida apenas para a cerveja adicionada de açúcares de origem vegetal exclusivamente para conferir sabor doce.

§ 7º O açúcar adicionado na cerveja Malzbier não deve compor o extrato primitivo para a fermentação e não deve ser considerado como adjunto para efeito de cálculos.

Art. 3º Malta é a bebida não-alcoólica resultante do mosto de cevada malteada e água potável, submetido previamente a um processo de cocção.

Art. 4º Malte ou cevada malteada é o grão de cevada cervejeira submetido a processo de malteação.

§ 1º Malteação é o processo no qual o grão de cereal é submetido à germinação parcial e posterior desidratação, com ou sem tostagem, em condições tecnológicas adequadas.

§ 2º Extrato de malte é o produto seco ou de consistência xaroposa ou pastosa, obtido exclusivamente do malte.

§ 3º O malte de cevada pode ser substituído, na elaboração de cervejas, por seu respectivo extrato.

Art. 5º Qualquer outro cereal apto ao consumo humano como alimento, exceto a cevada, submetido a processo de malteação, deve ser denominado como "malte de (seguido do nome do cereal que lhe deu origem)".

§ 1º Denomina-se "extrato de malte de (seguido do nome do cereal que lhe deu origem)", o produto seco ou de consistência xaroposa ou pastosa, obtido exclusivamente do malte de cereal definido no caput.

§ 2º O malte de cereal definido no caput poderá ser substituído por seu respectivo extrato.

Art. 6º Adjuntos cervejeiros são as matérias-primas que substituam, em até 45% em peso em relação ao extrato primitivo, o malte ou o extrato de malte na elaboração do mosto cervejeiro.

§ 1º Consideram-se adjuntos cervejeiros a cevada cervejeira não malteada e os demais cereais malteados ou não-malteados aptos para o consumo humano como alimento.

§ 2º Também são considerados adjuntos cervejeiros o mel e os ingredientes de origem vegetal, fontes de amido e de açúcares, aptos para o consumo humano como alimento.

§ 3º A quantidade máxima empregada dos adjuntos cervejeiros definidos no § 2º, em seu conjunto, deve ser menor ou igual a 25% em peso em relação ao extrato primitivo.

Art. 7º Mosto é a solução em água potável de compostos resultantes da degradação enzimática do malte, com ou sem adjuntos cervejeiros e ingredientes opcionais, realizada mediante processos tecnológicos adequados.

§ 1º Extrato Primitivo (Ep) é a quantidade de substâncias dissolvidas (extrato) do mosto que deu origem à cerveja e deve ser sempre maior ou igual a 5,0% em peso.

§ 2º A disposição do § 1º não se aplica para:

- I - malta;
- II - cerveja sem álcool;
- III - cerveja com teor alcoólico reduzido; e
- IV - cerveja Malzbier.

Art. 8º Lúpulo são os cones da inflorescência da espécie vegetal *Humulus lupulus*, em sua forma natural ou industrializada, aptos para o consumo humano.

Parágrafo único. Extrato de lúpulo é o produto obtido da extração, por solvente adequado, dos princípios aromáticos ou amargos do lúpulo, isomerizados ou não, reduzidos ou não.

##### CAPÍTULO II

##### DAS CLASSIFICAÇÕES E DENOMINAÇÕES DOS PRODUTOS

Art. 9º Designa-se com o nome de "cerveja" a bebida definida no art. 2º desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. A denominação do produto deve ser composta, nesta ordem, de suas classificações quanto à proporção de matérias-primas e quanto ao teor alcoólico.

Art. 10. As cervejas são classificadas em relação à sua proporção de matérias-primas em:

I - "cerveja", quando elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo contém no mínimo 55% em peso de cevada malteada e no máximo 45% de adjuntos cervejeiros;

II - "cerveja 100% malte" ou "cerveja puro malte" quando elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo provém exclusivamente de cevada malteada ou de extrato de malte, segundo definido no art. 4º;

III - "cerveja 100% malte de (nome do cereal malteado)" ou "cerveja puro malte de (nome do cereal malteado)", quando elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo provém exclusivamente de outro cereal malteado; e

IV - "cerveja de (nome do cereal ou dos cereais majoritário(s), malteado(s) ou não)", quando elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo provém majoritariamente de adjuntos cervejeiros, sendo que:

a) esta poderá ter um máximo de 80% em peso da totalidade dos adjuntos cervejeiros em relação ao seu extrato primitivo e o mínimo de 20% em peso de malte de cevada, ou malte de (nome do cereal utilizado); ou

b) quando dois ou mais cereais contribuírem com a mesma quantidade para o extrato primitivo, todos devem ser citados na denominação.

Art. 11. As cervejas são classificadas em relação ao seu conteúdo alcoólico em:

I - "cerveja sem álcool" ou "cerveja desalcooolizada", aquela cujo conteúdo alcoólico é inferior ou igual a 0,5% em volume (0,5% v/v);

II - "cerveja com teor alcoólico reduzido" ou "cerveja com baixo teor alcoólico", aquela cujo conteúdo alcoólico é superior a 0,5% em volume (0,5% v/v) e inferior ou igual a 2,0% em volume (2,0% v/v); ou

III - "cerveja", aquela cujo conteúdo alcoólico é superior a 2,0% em volume (2,0% v/v).

Art. 12. Designa-se com o nome de "malta" a bebida que cumpra com as características estabelecidas no art. 3º.

Parágrafo único. A malta adicionada de gás carbônico deve ter sua denominação acrescida da expressão "gaseificada".

##### CAPÍTULO III

##### DAS MATÉRIAS PRIMAS E INGREDIENTES

Art. 13. São ingredientes obrigatórios da cerveja:

I - água potável, conforme estabelecido em legislação específica do Ministério da Saúde;

II - malte ou seu extrato, conforme definição do art. 4º, exceto para as bebidas definidas no art. 10, incisos III e IV;

III - lúpulo ou seu extrato, conforme definição do art. 8º, exceto para a "cerveja gruit".

Art. 14. São ingredientes opcionais da cerveja:

I - adjuntos cervejeiros, conforme definição do art. 6º;

II - ingredientes de origem animal, vegetal ou outros ingredientes aptos para o consumo humano como alimento, obedecidos os respectivos regulamentos técnicos específicos;

III - levedura e outros microrganismos fermentativos utilizados para modificar e conferir as características típicas próprias da cerveja, desde que garantida sua inocuidade à saúde humana.



Art. 15. São ingredientes obrigatórios da malta:  
I - água potável, conforme estabelecido em legislação específica do Ministério da Saúde; e

II - malte ou seu extrato.

Art. 16. São ingredientes opcionais da malta:

I - adjuntos cervejeiros, conforme definição do art. 6º;

II - lúpulo ou seu extrato, conforme definição do art. 8º;

III - ingredientes de origem animal, vegetal ou outros ingredientes aptos para o consumo humano como alimento, obedecidos os respectivos regulamentos técnicos específicos; ou

IV - dióxido de carbono.

#### CAPÍTULO IV DAS PROIBIÇÕES

Art. 17. Fica proibida, no processo de produção de cerveja e malta, a adição de:

I - qualquer tipo de álcool, qualquer que seja sua procedência;

II - água fora das fábricas ou plantas engarrafadoras habilitadas; e

III - edulcorantes.

Art. 18. Os contaminantes microbiológicos, os resíduos de pesticidas e demais contaminantes orgânicos e inorgânicos, não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos nos regulamentos técnicos específicos correspondentes.

#### CAPÍTULO V DOS PARÂMETROS ANALÍTICOS

Art. 19. As análises de rotina e de referência são aplicadas os métodos analíticos da Convenção de Cervejeiros da Europa - EBC (European Brewers Convention).

Art. 20. A malta, a cerveja sem álcool e a cerveja com teor alcoólico reduzido devem atender também aos padrões microbiológicos estabelecidos para bebidas não alcoólicas.

Art. 21. A prática de amostragem se dará de acordo com estabelecido em regulamento técnico específico.

Art. 22. O aroma e sabor devem ser os característicos e próprios da cerveja e da malta, sem aromas e sabores estranhos, de acordo com o estilo do produto de cervejaria.

Art. 23. A cerveja e a malta devem apresentar aspecto característico, límpido ou turvo, com ou sem a presença de sedimentos próprios da cerveja e da malta.

Art. 24. A cerveja e a malta devem apresentar os parâmetros físico-químicos determinantes relativos à sua classificação.

#### CAPÍTULO VI DOS PROCESSOS PRODUTIVOS

Art. 25. As práticas de higiene para a elaboração dos produtos de cervejaria devem estar de acordo com o estabelecido nos regulamentos técnicos específicos.

Art. 26. A madeira pode ser utilizada para modificar as características naturais, próprias da cerveja, seja como constituinte da parede do recipiente ou na forma de lasca, maravalha ou outras apresentações a serem utilizadas dentro do tanque.

#### CAPÍTULO VII DOS ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

Art. 27. É permitido o uso apenas dos aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados de acordo com as normas específicas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA.

#### CAPÍTULO VIII DA ROTULAGEM

Art. 28. A rotulagem deve estar de acordo com o estabelecido nos regulamentos técnicos específicos, referentes à rotulagem de alimentos embalados.

Art. 29. É obrigatória a declaração da graduação alcoólica, com exceção da malta, expressa em porcentagem em volume (% v/v), com tolerância de mais ou menos 0,5% v/v.

Art. 30. O painel principal do rótulo da cerveja sem álcool cujo teor alcoólico residual seja superior a 0,05% v/v deve informar sobre a presença de álcool das seguintes formas:

I - pela utilização da frase de advertência "Contém álcool em até 0,5% v/v";

ou

II - pela declaração do seu teor alcoólico residual máximo em porcentagem de volume, com tolerância de mais ou menos 0,1% v/v, em complementação à expressão "Teor alcoólico: (seguido do valor indicado pelo fabricante)".

Art. 31. Na rotulagem da cerveja sem álcool somente é permitido o uso da expressão "zero álcool", "zero % álcool", "0,0%", ou similares, no produto que contiver até 0,05% v/v de álcool residual, considerada a tolerância do método analítico.

Art. 32. É permitida a utilização na rotulagem dos produtos de cervejaria, desde que em separado e de forma clara e prontamente distinguível da utilizada na denominação de que trata o capítulo II, de uma ou mais das seguintes expressões:

I - cerveja gruit, cerveja sem glúten, cerveja de múltipla fermentação, cerveja light, chope ou chopp ou cerveja Malzbier, desde que atendidos os critérios definidos neste regulamento técnico;

II - expressões internacionalmente reconhecidas, tais como: Pilsen, Lager, Ale, Dortmunder, Munchen, Bock, Stout, Porter, Weissbier, Witbier, Alt ou outras expressões reconhecidas, ou que vierem a ser criadas, observadas as características do produto original;

III - outras expressões reconhecidas por instituição que congregue os Mestres-Cervejeiros existentes nos territórios dos Estados partes do MERCOSUL, ou que vierem a ser criadas, observadas as características do produto original; ou

IV - outras expressões de fantasia ou de fábrica, observadas as características do produto original.

Art. 33. A lista de ingredientes constante do rótulo de cada cerveja deve apresentar, de modo claro, preciso e ostensivo, os nomes de todos os ingredientes utilizados, em ordem decrescente, inclusive os aditivos.

§1º No caso da utilização de adjuntos cervejeiros, a lista de ingredientes deve apresentar a denominação real do vegetal que lhe deu origem, qual seja, arroz, trigo, milho, aveia, triticale, centeio, sorgo, dentre outros, vedado o uso de expressões genéricas tais como "carboidratos", "cereais", "cereais não-malteados".

§2º Para fins de cumprimento do disposto no §1º, são listadas algumas situações, sem prejuízo de outras não relacionadas, assim demonstradas:

I - grãos de milho será denominado "milho";

II - quirera de arroz será denominado "arroz";

III - xarope de milho de alto teor de maltose (high maltose) será denominado "milho";

IV - amido de mandioca será denominado "mandioca"; e

V - amido de milho será denominado "milho".

§3º Os açúcares deverão ter a denominação acrescida do nome da espécie vegetal de origem, por exemplo "açúcar de cana".

#### CAPÍTULO IX DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 34. Fica estabelecido o prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias para a adequação às alterações constantes desta Instrução Normativa, após a data de sua publicação.

Parágrafo único. Os produtos fabricados na vigência do prazo definido no caput poderão ser comercializados até a data de suas validades.

Art. 35. Ficam revogadas:

I - a Instrução Normativa nº 54, de 5 de novembro de 2001; e

II - a Instrução Normativa nº 68, de 6 de novembro de 2018.

Art. 36. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

TEREZA CRISTINA CORRÊA DA COSTA DIAS

#### ANEXO I

Parâmetros de Identidade e Qualidade de produtos cervejeiros  
1 - Parâmetro Microbiológico para "cervejas sem álcool" e "malta": devem obedecer às previsões contidas na Resolução RDC ANVISA nº 12/2001.

Parâmetro (Microrganismo)	Tolerância para Amostra Indicativa
Coliformes a 35°C/50mL	Ausência

2 - Parâmetros Físico-químicos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, %v/v à 20°C, para cervejas (art. 2º )	0,5	54
Graduação alcoólica, %v/v à 20°C, para cervejas sem álcool (art. 11, I)	-	0,5
Graduação alcoólica, %v/v à 20°C, para cervejas sem álcool (art. 31)	-	0,05
Graduação alcoólica, %v/v à 20°C, para cervejas com teor alcoólico reduzido (art. 11 inciso II)	0,51	2,0
Extrato primitivo Ep, % m/m (art. 7º, §1º)	5	-
Quantidades de adjuntos na cerveja em porcentagem de massa do Ep, em (% m/m)	-	45
Quantidades de adjuntos na cerveja puro malte	Ausente	
Corantes artificiais	Ausente	
Edulcorantes	Ausente	

3 Parâmetros Organolépticos

3.1 Aromas e sabores característicos - conforme matéria prima e processos utilizados.

3.2 Aromas estranhos - ausentes.

3.3 Aspectos sensoriais - límpido ou turvo, com ou sem presença de sedimentos próprios.

4 - Contaminantes: Devem obedecer às previsões contidas na Resolução RDC ANVISA nº42/2013.

Contaminantes	Máximo	
Arsênio, em partes por milhão (ppm)	alcoólica	0,1
	analcoólica	0,05
Chumbo, em ppm	alcoólica	0,2
	analcoólica	0,05
Cádmio, em ppm	0,02	
Estanho, em ppm, para bebidas enlatadas	150	

5 - Composição

5.1 Ingredientes obrigatórios para cervejas:

5.1.1. água.

5.1.2. malte ou extrato de malte.

5.1.3. lúpulo, exceto para "cerveja gruit".

5.2 São ingredientes obrigatórios da malta:

5.2.1 água potável, conforme estabelecido em legislação específica do Ministério da Saúde; e

5.2.2 malte ou seu extrato.

5.3 Ingredientes opcionais:

5.3.1 adjuntos cervejeiros, conforme definição do art. 6º;

5.3.2 ingredientes de origem animal, vegetal ou outros ingredientes aptos para o consumo humano como alimento, obedecidos os respectivos regulamentos técnicos específicos;

5.3.3 levedura e outros microrganismos fermentativos utilizados para modificar e conferir as características típicas próprias da cerveja, desde que garantida sua inocuidade à saúde humana.

5.4 São ingredientes opcionais da malta:

5.4.1 adjuntos cervejeiros, conforme definição do art. 6º;

5.4.2 lúpulo ou seu extrato, conforme definição do art. 8º;

5.4.3 ingredientes de origem animal, vegetal ou outros ingredientes aptos para o consumo humano como alimento, obedecidos os respectivos regulamentos técnicos específicos; ou

5.4.4 dióxido de carbono.

6 - Aditivos

6.1 Os aditivos permitidos para cervejas são os constantes na Resolução RDC ANVISA nº 65/2011.

7 - Coadjuvantes

7.1 Os coadjuvantes permitidos para cervejas são os constantes nas Resolução RDC ANVISA nº 64/2011.

8 - Proibições

8.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido pela Resolução RDC ANVISA nº 12, de 2 de janeiro de 2001;

8.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para o vegetal empregado como matéria-prima na produção da bebida calculado em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado;

8.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos pela Resolução RDC ANVISA nº 42, de 29 de agosto de 2013;

8.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica; e

8.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da ANVISA, ou que possa ser utilizado para adulteração do produto, tais como:

8.5.1 A adição de qualquer tipo de álcool,

8.5.2 A adição de água, fora das fábricas, ou plantas engarrafadoras habilitadas.

8.5.3 A adição de edulcorantes.

#### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 66, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2019

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, na Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.037078/2018-97, resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico de Margarina, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto.

#### CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º Para efeito deste Regulamento Técnico, considera-se:

I - margarina: o produto com teor de gordura mínimo de 10 % (dez por cento) e máximo de 90 % (noventa por cento), em forma de emulsão estável plástica ou fluida, principalmente do tipo água em óleo (A/O), composto por água, óleos ou gorduras de origem animal ou vegetal, podendo ser adicionado de outros ingredientes;

